

CENDRILLON

BOIRE & MANGER

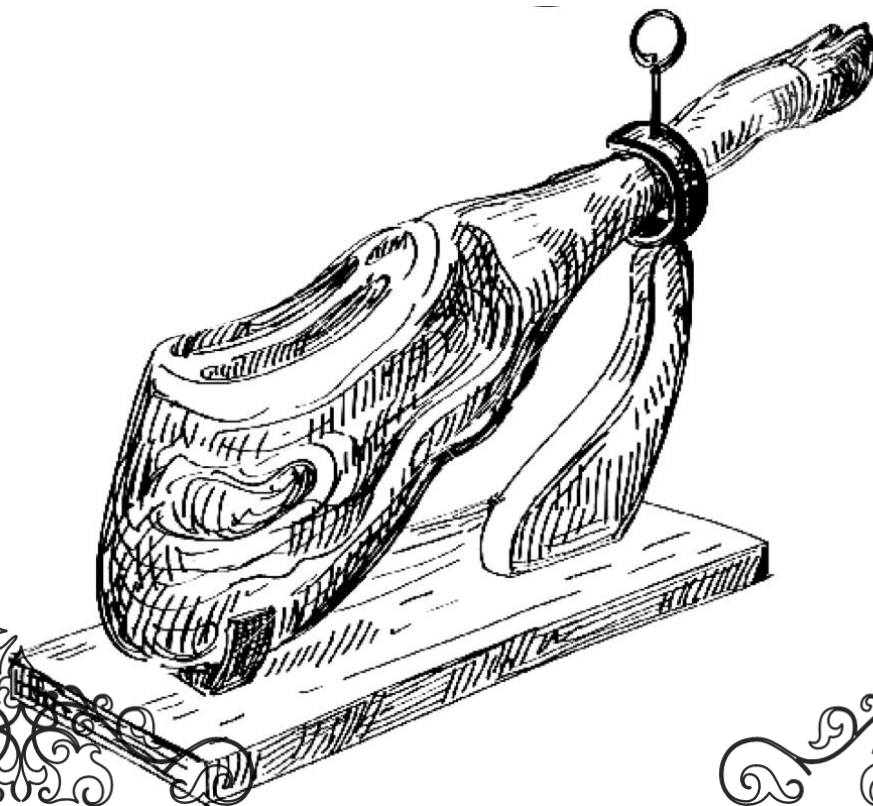




TABLE DES MATIÈRES

ÉPISODE IV

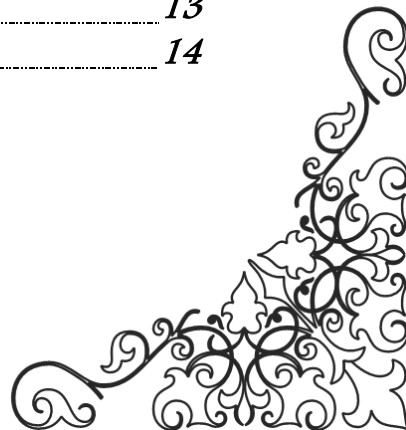
A New Hope

	<i>Prélude</i>	3
<i>Chapitre Un</i>	Les Cocktails.....	4
	Les Bières.....	6
	Les huîtres, Pintxos & Charcuteries.....	7
<i>Chapitre Deux</i>	Manger Froid.....	8
	Manger Chaud.....	9
<i>Chapitre Trois</i>	Les Fromages, Vin Doux et Oxydatifs.....	10

ÉPISODE V

Empire Strike Back

<i>Chapitre quatre</i>	Les Bulles.....	11
<i>Chapitre Cinq</i>	Le Vin blanc.....	11
<i>Chapitre Six</i>	Le Vin rouge.....	13
<i>Chapitre Sept</i>	Les Alcools & Spiritueux.....	14



L'agitation règne au Sénat Galactique. Des milliers de systèmes solaires ont annoncé leur intention de quitter la République. Confrontés à ce mouvement séparatiste mené par le Comte Dooku, les Chevaliers Jedi, en nombre limité, ont du mal à maintenir la paix et l'ordre dans la galaxie.

Le Chef Suprême Yannick Verrault charge donc en secret trois Chevaliers Jedi de résoudre le conflit en offrant un lieu de repos et de fête pour aider les gens à traverser cette dure épreuve. Ils mettent donc sur pied le Cendrillon, une nouvelle base secrète à Limoilou, le lointain quartier ouvrier. Dans une ambiance festive, la population de toutes galaxies vint déguster une gastronomie travaillée en format entrée, des huîtres ouvertes sur le charbon et des charcuteries maison. Ce n'est qu'à minuit que prend fin l'épique aventure chaque soir face au couvre-feu de la redoutable escadrille cosmique de l'Empire.

BOIRE COCKTAILS

LES CLASSIQUES

Limonade 10\$

Gin Ungava, sirop de Champagne, angostura, jus de citron et cidre McKeown

La Limonade de Limoilou

Bloody Oyster 13\$

Vodka Skyy, sauce anglaise maison, jus d'oignon, jus de lime, clamato, marinade, charcuterie maison et huître fraîche au raifort

L'incontournable.

L'ALCHIMIE À BROUARD

L'Étoile Noire 13\$



Amernoir, Mezcal, Tequila Patron au café, Cynar et Amer au Chocolat Aztèque

Le côté obscur de l'amertume

Paper X-WING 12\$

Amermelade, Amaro, Bourbon, vinaigre de cidre bio et ginger beer

Le paper plane, mais y'a une twist

Nous apportons des pailles pour les cocktails sur demande pour réduire notre empreinte écologique

BOIRE COCKTAILS

JEDI Quiri 11\$

Rhum blanc, cordial érable, poire et lime, bitter à la poire
This is your only hope

Le **DARTH N' TROOPER** 10\$

Rhum Oakheart, sirop de gingembre, lime, Boréale noire
I find your lack of faith disturbing.

Le Maître **YODA** 14\$

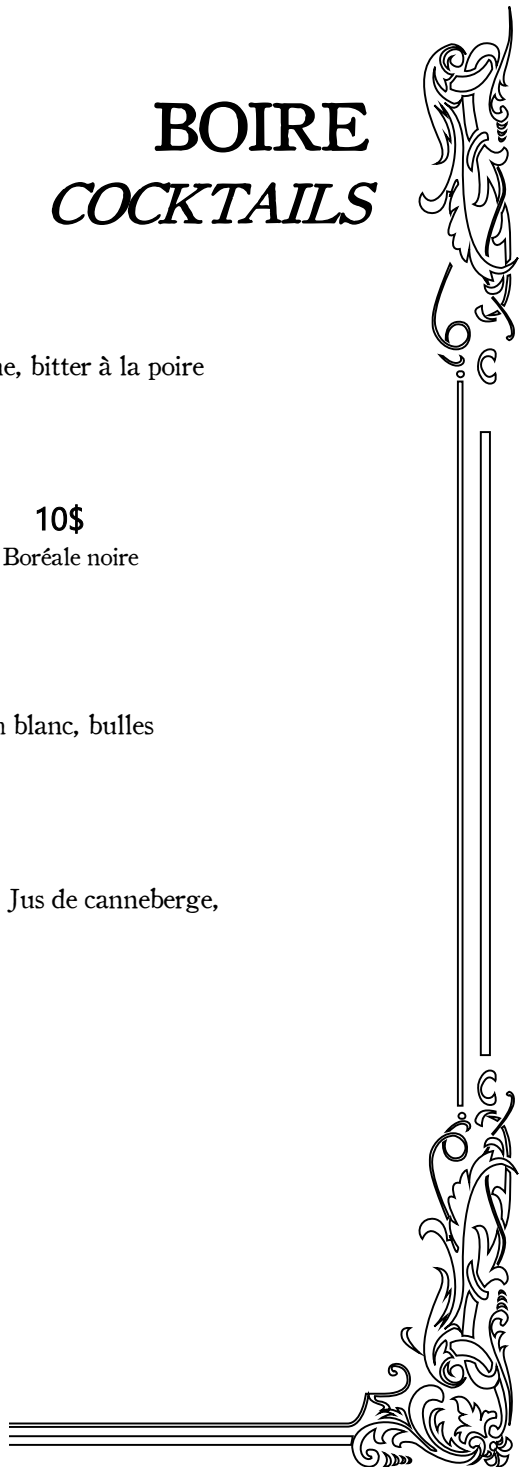
Liqueur de Gentiane, grappa, vermouth blanc, bulles
Strong, the force is with this one

Padmé Amidala 10\$

Vodka Skyy, vermouth Maurin Quina, Jus de canneberge,
sirop de vanille, magic foamer
I wish I knew Nathalie Portman



M A N G E R



BOUTEILLES

Microbrasserie Les Grands Bois 11
*(Préparation Hache – Pale Ale à l'hibiscus,
Saison de Minuit – Session noir, 4iem
Dimension - Hopfenroggen, Ariane – Brown
Ale 500ml)*

Les Grands Bois - Brassin Spécial
750ml 28

Dino Brett Partouze – Bière de seigle
*(Élevé 8 mois en barrique de chene française
ayant contenu du cabernet sauvignon)*

Pit Caribou – Percé 11
*(blonde, rousse, blanche, gose IPA, Pesaq,
IPA Sure, Session IPA) 500ml)*

La Souche – Limoilou 11
*(Session IPA, Irish Red, American Pale Ale,
Blanche au Framboise) 500ml)*

Corona 6

Boréale 6
*(Double blanche du lac, saison des plages)
355ml)*

Riverband – Gose La QV 9

Budweiser 355ml 6

Michelobb Ultra 355ml 6

Isastegi – Sidra Natural 24
Cidre naturel (750ml)

BIÈRE PRESSION

Labatt 50 7
Pilsner

Goose Island 8
IPA

Archibald - Chipie 8
rousse

Shocktop 8
White Ale

Boréale Blonde 7
Pilsner

Pit Caribou 9
Cream Ale Austraméricaine

Boréale Noire 7
Stout

Boréale Épisode 9
Noirceur Impérial – Stout Impérial

Cidre McKeown 8
Cidre

Griendel 9
OULAOUN- Bière blanche

MANGER

HUÎTRES

Sur glace

6/16\$

12/30\$

24/56\$

48/100\$

Ouvertes sur le grill au charbon (6)

LA CLASSIQUE

Crème de fromage Bleu, Sauce Buffalo montée au beurre, échalottes frites 20

LA MOMENTANÉE

Garniture de fantaisie 20

NOS PINTXOS (petites entrées)

Pintxos du moment

Saveur du moment --

FROID

Charcuteries maison

Plateau de charcuteries 5 choix 28

Plateau H&C

3 choix de charcuteries, 2 huîtres crues et 2 garnies 30

Plateau F&C

2 choix de fromages, 3 choix de charcuteries 30



*DÉCOUVREZ NOS BOÎTES DE CHARCUTERIES
ET NOS HUÎTRES À EMPORTER À LA PAGE 19



MANGER

FROID

Sashimi de cardeau d'été

Velouté de fumet à l'estragon, pamplemousse, chou-rave, radis, crème mollette à la lime, pistaches et aneth

13

Maquereau fumé à froid

Petit pois, oignons rouges, crème sûre au xérès et ciboulette, salade de patates au cerfeuil et à l'huile de citron, jaune d'œuf déshydraté et sauce au raifort

13

Pressé de foie gras au canard confit

Purée d'airielle au beurre noisette et balsaique blanc, airelles marinées et pain brioché au beurre noisette

19

L'Aubergine.

Grillée et compressée au citron, miel d'ail fermenté, Hummus, baba ganoush et labneh au poivron rôti, chips de pain de seigle, noix du Brésil et verdurette

12

MANGER

CHAUD

Ris de veau poêlé

Tartiflette au Migneron de Charlevoix, anchoïade, salade d'endives, vinaigrette à l'estragon et au vinaigre de Champagne, rabiole et carotte glacées 16

Morue Poêlée

Lentilles Beluga, purée de racine de persil, piperade, cippolinis rôties, Capicollo maison et caramel de tomates 17

Escargots

Compressé de légumes style Ratatouille, Poireaux tombés au beurre à l'ail, copeaux de tomme de brebis, laitue niçoise et poireaux frits 11

Risotto Tum Yum

¼ de homard poché, têtes de violon, champignons sauvages, coriandre 19

Pâte fraîche maison

Farce et garniture du moment --

Canard du Village

Garniture du moment. *Quantité limitée --

 Faites comme tous les plus grands **MAITRES JEDI** et offrez-vous un poelé de foie gras de 60g sur le ou les plats de votre choix pour 18\$

MANGER

FROMAGES

Mozzarella de bufflonne du Québec

Fougasse maison aux olives Kalamata, huile de tournesol, balsamique de Modène, pacanes et betteraves marinées 14

Vache thermalisée

Porchetta maison grillée, sauce supreme au vin blanc, mouillette 15

Trios de Fromages québécois

Plateau de fromages 75g 16

VINS DOUX, ORANGES ET OXYDATIFS

DOUX

Portugal, Porto, Tawny (touriga nacional), Quinta da Revolta (2oz) 9

Loire, Ctx du Layon (chenin blanc) Moulin Touchais (2oz) 13

Loire, Vouvray ½ sec (chenin blanc) 1987, François Pinon bouteille/90 2oz/14

ORANGES ET OXYDATIFS

Jura, Arbois, Vin Jaune (savagnin) 2009, Michel Gahier NATURE (2oz) 16

Espagne, Manzanilla, La Guita (palomino, pedro ximénez) Perez Marin (2oz) 8

Italie, Catavela (malvoisie, marsanne, ortugo) Denavolo ORANGE 65

BOIRE

LES BULLES

Espagne, Cava, Brut (parellada, xarel-lo, macabeo) Pares Balta	42
Italie, Venetie, Le Fare (Glera) Merotto	53
Loire, Vouvray, Fines Bulles (chenin) Mathieu Cosme	60
Italie, Emilie-Romagne, Ripa Di Sopravento (trebbiano)Vittorio Graziano *Pet Nat	60
Ardèche, Mam'zelle Bulle (chardonnay) La Ferme des Roumanes	69
Loire (vdf), Phil'en Bulle (romorantin) Philippe Tessier *Pet Nat	69
Alsace, Crémant, Amplitude (pinot blanc, riesling) Pierre Frick NATURE	72
Espagne, Penedès, Blanc de noirs Brut Nature (sumoll) Clos Lentiscus	79
Champagne, Brut, (pinot noir et meunier, chardo) Tribaut	84
Champagne, Brut, Tradition (chardonnay, pinot noir) Roger Closquinet	98
Champagne, Brut nature, Fleur de l'Europe (chardonnay, pinot noir) Fleury	110
Champagne, Brut Royal (chardonnay, pinot noir) Pommery	115
Champagne, Tradition Brut (pinot noir, chardonnay) Bonnevie-Bocart	115

LES VINS BLANCS

FRANCE

Loire, Val de Loire (chardonnay) 2015, Domaine de la Ragotière	40
Sud-Ouest (sauvignon blanc) 2016, Domaine Tariquet	40
Loire, Gros Plant du pays Nantais (folle blanche) 2016, Bibeau Giraud	43
Loire, Muscadet sèvre et maine sur lie(muscadet) 2016, Dom. de la Vinçonnaière	44
Loire, Muscadet sur granit , Perdrix de l'année (muscadet) 2016, Betes Curieuses	56
Loire Val de Loire, Chenin de Jardin (chenin blanc) 2016, J. Mourat	57
Loire, Anjou, Les Hospices (chenin blanc) 2016, Les Terres Blanches NATURE	60
Pays d'Oc, Les Aires (viognier) 2016, Dom. de Clovallon NATURE	61
Loire, Azay-le-Rideau, SEC SYMBOLE (chenin) 2015, Sot de l'Ange	62
Bourgogne, Chablis (chardonnay) 2016, Dom. de Biéville	67
Bourgogne (chardonnay) 2015, François Mikulski	68
Alsace, C'est un Blanc (riesling, auxerois) 2016, Dom. Rietsch (1 LITRE)	69

BOIRE

LES VINS BLANCS (SUITE)

FRANCE

Sud-Ouest, Croivé (semillion, sauvignon, muscadelle, ugni blanc) 2015, Lestignac	69
Loire (vdf) La levée (sauvignon blanc) 2014, Alexandre Bain *NATURE	70
Bourgogne, Clos de la combe (chardonnay) 2015, Jean Chartron	70
Loire, Val de Loire, Goute d'O (chenin) Sylvain Martinez NATURE	73
Rhône, Croze-Hermitage, Bétises (roussanne, marsanne) 2016, Davis Reynaud	75
Alsace, Grand Cru, Steinert (riesling) 2010, Pierre Frick NATURE	84
Loire, Touraine, Aziaum, Les Petits Perrés (chenin) 2015, Le Sot de l'Ange	85
Bourgogne, Santenay 1er Cru (chardonnay) 2014, Domaine Chapelle et fils	156

RESTE DU MONDE

Autriche, Hollenburger (riesling) 2015, Christoph Hoch	57
Canada, Nouvelle-Écosse, Véro (chardo, acadie, riesling) 2014, Benjamin Bridge	57
É-U, Washington, Idiot'S Grace (chardonnay) 2014, White Salmon Vineyard	61
Italie, Vallee D'Aoste (petite arvine) 2016, Ottin Viticulteur – Encaveur	67
Italie, Etna Bianco, Le Vigne di Eli (carricante, cataratto) 2016, Grazia Marco	69
É -U, Californie, Russian River (chardonnay) 2012, Old World Winery NATURE	70
Afrique du Sud, Western Cape (Sauvignon, Semillon) 2016, Duncan Savage	83
É -U, Californie, Napa Valley (chardonnay) 2014, Truchard vineyard	95

LES VINS ROSÉS

Espagne, Emporda, Rosat (carignan, grenache) 2016, Verdera	44
Espagne, Syrnacha (syrah, garnacha) 2015, Barranco Oscuro NATURE	57
Espagne, Alicante, La Amistad (Rojal) 2014, Bernabé Navarro (rosé) NATURE	59
France, Provence, Les Baux, Petra (cinsault, syrah, grenache) Dom. Hauvette	69

LES VINS ROUGES

FRANCE

Loire, Val de Loire, Petit lolo (cabernet franc) 2016, Laurent Perraud	43
Languedoc, Corbière, Les Terassettes (carignan, grenache, mourvèdre, syrah) 2014, Clos de l'Anhel 500ml	46
Sud-Ouest (vdf) Tu Vins Plus aux Soirées (cab. franc, malbec) Fabien Jouves NAT	54

BOIRE

LES VINS ROUGES (suite)

Rhône (vdf) Les Amis de la Bouissière (grenache, syrah, merlot) 2016, Faravel	55
Provence, Bouches du Rhône, Cabernacle (cabernet franc en jarre) Les Béates	57
Loire (vdp) Le Poil de la Bete (grolleau) 2015, Nicolas Reau NATURE	58
Beaujolais-Village, Bibine (gamay) 2016, Domaine Bulliat	58
Languedoc (vdf) La Moucheyre (carignan) 2016, Dom. de la Cessièrre NATURE	61
Savoie, Bugey (mondeuse) 2016, Famille Peillot	61
Beaujolais, Morgon, Le Colombier (gamay) 2016, Domaine Bulliat	64
Loire, Touraine, Les grandes vignes (gamay) 2013, Marie Thibault	67
Roussillon, Cambusard (carignan) 2012, La Petite Baigneuse NATURE	67
Loire (vdt) Onis (pineau d'aunis) Sylvain Martinez NATURE	68
Bourgogne (pinot noir) 2015, François Mikulski	69
Sud-Ouest, Fronton, Tot Cò Que Cal (Négrette) 2015, Louis et Marc Penavayre	69
Rhône, Croze-Hermitage, George (syrah) 2015, David Reynaud	75
Loire, Saumur-Champigny, Les Poyeux (cabernet franc) 2014, Dominique Joseph	82
Bordeaux, St-Emilion Puisseguin (cabernets, merlot) 2006, Ch. Haut Saint-Clair	84
Beaujolais, Morgon en Amphore, Cou de Jus (gamay) 2016, Domaine Bulliat MAG	119

RESTE DU MONDE

Chili, Pipeno (pais) Luis Antoine Luyt IL NATURE	45
Portugal, Alentejano, Courela (tempranillo, syrah, touriga) 2016, Cortes de Cima	46
Autriche, Puzta libre (st-laurent, zweigelt) 2015, Presinger	51
Italie, Les Abbruzes (Montepulciano) 2016, Fattoria Buccicattino	52
É-U, Californie, Monterey County (cabernet sauvignon) 2014, Esser	61
Washington/Oregon, Horseshoes/Handgrenade (syrah, cab...) Mouton noir	61
Italie, Toscane, Chianti Classico (sangiovese, canaiolo) 2015, Lecci e Brocchi	61
Autriche, Rotburger, NaNu !? (zweigelt) 2015, Michael Gindel NATURE	61
É-U, Californie, Sonoma County (merlot) 2015, Cannonball	63
Grèce, Naoussa (xinomavro) 2011, Ktima Foundi	70
Afrique du Sud, Follow The Line (grenache, syrah, cinsault) 2016, Duncan Savage	72
Italie, Piedmont, Langhe (nebbiolo) 2014, Cascina Corte Nature	88
Australie, Barossa Valley, RWT (shiraz) 2008, Penfold	270

BOIRE

ALCOOL ET SPIRITUEUX

APÉRITIF

Apérol, Apéritivo, Italie	7
Apérit, Apéritivo, Italie	7
Amermelade, Apéritivo, Québec	8
Campari, Italie	7
Bitter di Torino, Bella Vita, Italie	7
Cynar, Liqueur d'herbes et artichaut, Italie	6
Bitter Meletti, Apéritivo, Italie	8
Pimm's, Angleterre	7
Lillet, France	7
Ricard, Pastis, France	7
Henri Bardouin, Pastis, France	9
La Grande Hermine, Pastis, Les Fils du roy, Québec	10
Vermouth Lacuesta rojo, Espagne	7
Vermouth Lacuesta Blanco, Espagne	7
Vermouth Del Professor rosso, Italie	8
Vermouth Del Professor Bianco, Italie	8
Vermouth Di Torino, Cocchi (rouge), Italie	8
Vermouth Dolin de Chambéry Blanc, France	7
Vermouth Dolin Blanc (sweet vermouth)	7
Vermouth Dry de Provence (blanc), France	8
Vermouth Rouge Gorge, Vermouth de cidre rouge, Québec	8
Vermouth Rouge Gorge, Vermouth de cidre blanc, Québec	8
Vermouth Le Lab, Val Caudalies Rouge, Québec	8
Vermouth Dillon'S Rouge, Ontario	8
Vermouth Guerra Rojo, Espagne	7
RinQuinQuin, Vermouth à la peche, France	10
Maurin Quina, Vermouth à la cerise, France	10

BOIRE

ALCOOL ET SPIRITUEUX (suite)

GIN

Bombay Sapphire, London, Angleterre	7
Ungava, Québec, Canada	8
Radoune, Gaspésie, Québec, Champignons forestiers	8
Canopée, Gin forestier, Québec,	8
Cirka, Sauvage Dry Gin, Québec	9
Hendrick's, Islay, Écosse	8
Ginpilz, Italie	10
Bulldog, London, Angleterre	9
The Botanist, Islay, Écosse	9
Piger Henricus, Québec, Canada	8
Dillon's Cherry, Ontario, Canada	10
Dillon's 22, Ontario, Canada	10
Roméo's, Québec, Canada	9
Dandy, Québec, Canada	9
Magellan, France	10
Bar Hill, Vermont, USA	12
St-Laurent, Québec, Canada	12
Plymouth Gin, Angleterre	10
Panarea Gin, Italie	12
Gin Thuya, Nouveau-Brunswick	10
Tanqueray, Angleterre	8
Tanqueray Rangpur, Angleterre	8
Tanqueray Ten, Angleterre	11
KM 12, Monts Valin, Québec, Canada	10
Old Major Tom Gin, Absintherie des Cantons, Québec, Ca	11

VODKA

Skyy, USA	7
Grey Goose, France	9
Tito'S, USA	8

BOIRE

ALCOOL ET SPIRITUEUX (suite)

VODKA (SUITE)

Belvedere, France	9
Kettel One, Pays-bas	9
Tito's Handmade, Texas, É-U	9
Zubrowka, Pologne	8
Pur Vodka, Québec, Canada	8
Grand Bagosse d'Al Capone, Québec	9
Hoshlag, Montréal, Québec	11
Stolishnaya, Lettonie	12

RHUM & CANNE À SUCRE

Ron Barcelo, Anejo, République Dominicaine	9
Brugal Silver, République Dominicaine	7
Appleton Estate, Signature Blend, Jamaïque	7
Plantation, Stiggin's Fancy, Pineapple	9
Oakheart, Bacardi – spice rhum	7
Mount Gay, XO, Barbade	11
Havana Club, Anero Reserva, Cuba	7
Leblon, Cachaça, Brésil	8
Pitu, Cachaça, Brésil	8

TEQUILA & MEZCAL

Cazadores, Reposado	7
Cazadores, Bianco	7
El Tinieblo, Mezcal 100% agave bleu	12
Patron, Café	11

ANIS & HERBES

Chartreuse, France	9
Sambuca Blanche, Italie	7
Sambuca noir, Italie	7
Bénédictine, France	7

BOIRE

ALCOOL ET SPIRITUEUX (suite)

ANIS & HERBES (SUITE)

Amaro Averna, Italie	7
Amaro Montenegro, Italie	8
Amernoir, (amaro), Québec, Canada	10
Suze, Gentiane, France	8
Salers, Gentiane, France	8
Absinthe Courailleuse, Nouveau-Brunswick	13
Absinthe, Fleur Bleue, Québec	13
Absinthe, Joual Vert, Québec	13
Drambuie, Écosse	10

WHISKY

Bourbon Wild Turkey	7
Bourbon Wild Turkey 101	8
Whisky Spicebox	7
Bourbon Maker's Mark	8
Bourbon Knobb Creek 9 ans	9
Bourbon Woodford Reserve	10
Scotch Port Charlotte Scottish barley single malt	16
Scotch Auschentoshan 12 single malt	10
Scotch Bowmore 12 single malt	10.5
Scotch Lagavulin 16 single malt	16
Scotch Highland Park 12, Viking Honour, single malt	15
Scotch Balvenie 12 ans double wood	12
Scotch Blended Té Bheag	9
Whisky Breton, Blended, Warenghem	9
Blended Scotch Johnnie walker black label	7.5
Irish Whisky Jameson Caskmates	10
Irish Whisky Jameson Black Barrel	12
Whisky Canadian Club 12 ans	8
Whisky Canadian Club 100% rye	7

BOIRE

ALCOOL ET SPIRITUEUX (suite)

LIQUEURS

Belle de Brillet, Poire, France	8
Amarula, fruit de Marula, Afrique Du Sud	6
Bailey's, Crème Irlandaise, Irlande	7
Amaretto Disaronno, Noyau D'abricot, Italie	7
Galliano, Vanille, Italie	7
Grand Marnier, Écorce d'orange, France	8
St-Germain, Liqueur de Surreau, France	8
Chambord, Liqueur de framboise noir, France	7
Frangelico, Liqueur de Noisette, Italie	7
Liqueur de Maraschino, Luxardo, Italie	8
Liqueur de chinotto, Antica distilleria quaglia	11
Liqueur de Bergamotto, Antica distilleria quaglia	11
Liqueur de Raison, Folle Noir, Domaine Cazottes	13
Liqueur de Noix du Pays d'Oc, Domaine Cazottes	13
Liqueur de Cédrat, Domaine Cazottes	13

EAU-DE-VIE

Rémy Martin, VSOP, France	10
Rémy Martin, 1738, France	15.5
George Étienne, Brandy de Pomme, Québec	9
Cognac La Tour Vert VSOP 6 ans, Guy Pinard	12
Bas-Armagnac 30 ans, Grande réserve de Cyrano	16
Calvados, Roger Groulx 3 ans	10
Calvados, Roger Groulx, Vénérable (30 ans minimum)	19
Grappa, Merlot di Poli, Italie	12
Grappa, De Negri, Italie	10
Grappa Sesterzio, Nebbiolo	11
Marc de Bourgogne, Hors d'âge, Didier Meuzard, France	12
Goutte de Poire Williams, Domaine Cazottes	16
Goutte de Reine-Claude Dorée, Domaine Cazottes	16

ESSAYEZ NOS HUÎTRES OU NOTRE BOÎTE DE
CHARCUTERIES MAISON **À EMPORTER!**

Les huîtres

2,50\$ L'UNITÉ

HUÎTRES DE QUALITÉ PREMIUM

(QUALITÉ NON OFFERTE EN
ÉPICERIE)

NETTOYÉES

MIGNONETTE

CITRON

SAUCE ÉPICÉE MAISON



Les charcuteries

20\$ LA BOÎTE

5 CHARCUTERIES MAISON DU

MOMENT

EN PLUS DE :

LÉGUMES MARINÉS

OU FERMENTÉS

PURÉE DU MOMENT

ÉMULSION DU MOMENT

MOUTARDE DU MOMENT

USTENSILES, NAPKINS & PAIN



PRÉ-COMMANDE D'UNE JOURNÉE RECOMMANDÉ.

**QUE LA FAIM SOIT
AVEC VOUS.**

Yann Verreault

xoxo